|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |   X 11 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

昭平油茶制作技术规程

Technical code of practice for cooking Zhaoping oil—tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西餐饮烹饪行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县美食协会、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：刘伟勇、左忠才、贝雄军、邱晓芳、龚石凤、廉永铭、袁梦、邱民兴、左锦丰、卢冠华、莫远军、卢慧宁、岑泽峰、李俊江、李东、唐凤。

昭平油茶制作技术规程

* 1. 范围

本文件界定了昭平油茶的术语和定义，确立了昭平油茶制作的程序，规定了原辅料选择、预处理、炒制、破碎、加水煮沸、过滤出锅等制作工艺的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于昭平油茶的制作。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1532 花生

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

昭平油茶 Zhaoping oil—tea

以茶叶、紫苏或黄精等为原料，姜、蒜、葱等为辅料，经过原辅料选择、预处理、炒制、破碎、加水煮沸、过滤出锅等工艺制作而成的具有昭平特色的液态食品。

昭平传统油茶 traditional Zhaoping oil—tea

以茶叶为原料，姜、蒜、葱等为辅料，经过原辅料选择、预处理、炒制、破碎、加水煮沸、过滤出锅等工艺制作而成的具有昭平特色的液态食品。

昭平特色油茶 special Zhaoping oil—tea

以紫苏或黄精等为主要原料，茶叶为次要原料，姜、蒜、葱等为辅料，经过原辅料选择、预处理、炒制、破碎、加水煮沸、过滤出锅等工艺制作而成的具有昭平特色的液态食品。

* 1. 制作工艺
     1. 工艺流程

见图1。

预处理

破碎

炒制

原辅料选择生产

加水煮沸

过滤出锅

1. 昭平油茶制作工艺流程图
   * 1. 加工操作
        1. 原辅料选择
           1. 原料

茶叶，应符合GB 2762、GB 2763的规定。宜选用一芽两叶，含嫩枝嫩叶的刚采摘的新鲜绿茶。

紫苏，黄精等应符合GB 2762、GB 2763的规定。

* + - * 1. 辅料

加工用水，应符合GB 8537的规定。

黄姜，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

葱、蒜，应符合NY/T 744的规定。

花生，应符合GB/T 1532的规定。

植物油，应符合GB 2716的规定。

其他辅料应符合国家食品卫生安全标准及相关法规的规定。

* + - 1. 预处理

称取鲜绿茶150g～300g，加入80℃的热水中浸泡至茶叶变软全部展开，再放入冷水中浸泡10s～30s，捞出沥干备用。

称取120g～240g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。

称取黄精20g～40g，清洗干净后备用。也可加水煲煮或加入80℃热水浸泡至软熟，黄精和水的比例宜为1:10。

称取黄姜250g～500g、葱100g～300g、蒜100g～300g、花生50g～100g，将其清洗干净、晾干表面水分。黄姜切成块状或片状，蒜剥去外皮后切碎成较小碎块，葱切成段备用。

* + - 1. 炒制
         1. 昭平传统油茶炒制

在炒锅中加入适量植物油，先将黄姜放入锅中炒香，再加入葱、蒜、花生翻炒，最后加入鲜绿茶共同炒制15min～20min，以食材溢出芳香，呈现少许焦黄为宜。

* + - * 1. 昭平特色油茶炒制

在炒锅中加入适量植物油，先将黄姜放入锅中炒香，再加入葱、蒜、花生翻炒，最后按紫苏或黄精等与鲜绿茶的质量比为8:2共同炒制15min～20min，以食材溢出芳香，呈现少许焦黄为宜。

* + - 1. 破碎

将炒制完成的食材加入破壁机进行破碎3min～20min至粉末状。

* + - 1. 加水煮沸

将破碎完成得到的粉末加入开水3L～4L中煮沸2min～5min。

* + - 1. 过滤出锅

将油茶汤用80～100目的滤布或滤网过滤到容器或碗中。

* 1. 生产档案

生产档案记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产记录保存2年以上。

